

๑. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประชาชนที่พำนักอาศัยในพื้นที่กรุงเทพมหานครมีเป็นจำนวนมาก ทั้งประชาชนชาวกรุงเทพมหานครและประชาชนที่เข้ามาประกอบอาชีพ รวมทั้งนักท่องเที่ยว ซึ่งในการเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารต่างๆ นอกจากจะสร้างความประทับใจในด้านความอร่อย สะอาด และมีคุณภาพแล้วยังเป็นการสร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจในภาพรวมอีกด้วย หากการจำหน่ายอาหารขาดการดูแล เอาใจใส่ ย่อมนำมาซึ่งอันตรายและพิษภัยจากอาหารในรูปแบบต่างๆ อันจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชนและเศรษฐกิจในภาพรวมด้วยเช่นกัน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากรุงเทพมหานคร ได้มีการกวาดล้าง ควบคุม ดูแลคุณภาพความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ด้วยถือเป็นภารกิจสำคัญ อันจะส่งเสริมให้กรุงเทพมหานครเป็น “เมืองแห่งการมีสุขภาพ และคุณภาพชีวิตที่ดี” (Bangkok Healthy City) อย่างครอบคลุมและทั่วถึง

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ถือเป็นภารกิจสำคัญในการสร้างหลักประกันคุณภาพอาหาร เพื่อควบคุมและพัฒนากิจการสุขาภิบาลอาหารทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งในสถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหารและแผงลอย สอดรับกับยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย โดยสำนักอนามัยได้ร่วมกับสำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต ดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยต่อเนื่อง เพื่อสร้างทางเลือกที่ดีกว่าและความเชื่อมั่นในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านอาหารปลอดภัยในกรุงเทพมหานครมีความยั่งยืนและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อชาวกรุงเทพมหานคร นักท่องเที่ยว รวมทั้งผู้ที่เข้ามาพักอาศัยจะได้รับการคุ้มครองสุขภาพจากการบริโภคอาหารปลอดภัย สำนักงานเขตหลักสี่ จึงได้จัดทำโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ขึ้น ภายใต้แผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย และเป็นไปตามนโยบายผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ด้านมหานครปลอดภัย เพื่อให้หน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนได้ตื่นตัวและตระหนักถึงความสำคัญในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร รวมทั้งเป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์งานด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑ เพื่อปรับปรุง ยกระดับมาตรฐานด้านสุขลักษณะสถานที่ของสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๒ เพื่อตรวจสอบและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานประกอบการอาหาร
- ๒.๓ เพื่อพัฒนาความรู้ ความเข้าใจ จิตสำนึก และความร่วมมือขององค์กรภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปในเรื่องอาหารปลอดภัย
- ๒.๔ เพื่อคุ้มครองผู้บริโภค และสร้างความมั่นใจในการบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

๓. เป้าหมาย

๓.๑ เป้าหมาย

๓.๑.๑ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ร้อยละ ๑๐๐

๓.๑.๒ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป

๓.๑.๓ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ ขึ้นไป

๓.๑.๔ ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข ร้อยละ ๑๐๐

๓.๒ ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๓.๒.๑ สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร ระดับดี ระดับดีมาก และระดับดีเลิศ

๓.๒.๒ สถานประกอบการอาหารที่มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข

๓.๒.๓ ประชาชนหรือผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อน เชื้อโรคและสารพิษ

๔. ลักษณะโครงการ

เป็นโครงการที่สอดคล้องกับแผนพัฒนากรุงเทพมหานคร ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑-๒๕๘๐) ระยะที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างเมืองปลอดภัยและยั่งยืนต่อวิกฤตการณ์ ยุทธศาสตร์ย่อยที่ ๑.๕ เมืองสุขภาพดี (Healthy City) เป้าประสงค์ที่ ๑.๕.๑๑ ประชาชนบริโภคอาหารที่มีความปลอดภัยจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลยุทธ์ที่ ๑.๕.๑๑.๒ ส่งเสริมการรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร และเป็นไปตาม แผนปฏิบัติการประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๖ ของสำนักงานเขตหลักสี่ รวมทั้งเป็นโครงการที่สนับสนุนภารกิจเชิง ยุทธศาสตร์จากสำนักอนามัย

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

เดือนตุลาคม ๒๕๖๕ ถึงเดือนกันยายน ๒๕๖๖

๖. แผนปฏิบัติการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. ขออนุมัติโครงการฯ	↔											
๒. จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการฯ	↔											
๓. ดำเนินการตรวจประเมินสถานประกอบการอาหารตามแผนปฏิบัติงานโครงการฯ และตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนเชื้อโรคและสารพิษในอาหารและน้ำ เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร	←											→

ขั้นตอนการดำเนินงาน	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๔. ดำเนินกิจกรรมประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่	←											→
๕. ดำเนินกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน			←									→
๖. ดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย			←									→
๗. สรุปผลการดำเนินงาน รายงานให้กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย	←											→

๗. งบประมาณ

เบิกจ่ายจากงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๖ โครงการตามแผนยุทธศาสตร์โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย งบรายจ่ายอื่น รายการค่าใช้จ่ายโครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย เป็นเงิน ๘๐,๙๐๐.- บาท (แปดหมื่นเก้าร้อยบาทถ้วน) รายละเอียดดังนี้

๑. ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร

- ค่าตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนสารเคมี ๔ ชนิด ได้แก่ บอแรกซ์, ซาลิซิลิก, พอร์มาลดีไฮด์ และโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์

(๑,๐๐๐ ตัวอย่าง X ๒๕ บาท) ๒๕,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๒๕,๐๐๐.- บาท

๒. ค่าอาหารทำการนอกเวลาราชการของเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล จำนวน ๑๑ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันวันละ ๕ คน ปฏิบัติงานด้านการสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบด้านกายภาพของสถานประกอบการเป้าหมายและเก็บตัวอย่างอาหาร ในเดือนธันวาคม ๒๕๖๕ - เดือนมกราคม ๒๕๖๖ วันราชการปกติ (จันทร์ - ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. รายละเอียดดังนี้

- ข้าราชการ จำนวน ๔ คน

(๔ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๒๐ ครั้ง) ๑๖,๐๐๐.- บาท

- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๑ คน

(๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๕๐ บาท X ๒๐ ครั้ง) ๔,๐๐๐.- บาท

รวมเป็นเงิน ๒๐,๐๐๐.- บาท

๓. ค่าตอบแทนบุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุข ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และอัตราการจ่ายเงินค่าตอบแทนแก่บุคลากรทางด้านการแพทย์และสาธารณสุขในสังกัดกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๐ โดยให้นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๕ คน เจ้าพนักงานสาธารณสุข จำนวน ๔ คน และลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันออกปฏิบัติงานตรวจสอบอาหารหาสารเคมีและจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารของสถานประกอบการเป้าหมาย และตรวจแนะนำสุขลักษณะร้านจำหน่ายอาหารตามหลักการสุขาภิบาลอาหารในเดือนมีนาคม ๒๕๖๖ วันราชการปกติ (จันทร์ - ศุกร์) ตั้งแต่เวลา ๑๗.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. ดังนี้

- นักวิชาการสุขาภิบาล จำนวน ๓ คน (๓ คน X ๔ ชั่วโมง X ๒๐๐ บาท X ๔ ครั้ง)	๘,๖๐๐.- บาท
- เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข จำนวน ๒ คน (๒ คน X ๔ ชั่วโมง X ๑๕๐ บาท X ๔ ครั้ง)	๔,๘๐๐.- บาท
- ลูกจ้างประจำ/ชั่วคราว จำนวน ๒ คน (๑ คน X ๔ ชั่วโมง X ๙๐ บาท X ๔ ครั้ง)	๑,๔๔๐.- บาท
รวมเป็นเงิน	๑๕,๘๔๐.- บาท
๔. ค่าดำเนินการกิจกรรมเครือข่ายงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐.- บาท
๕. ค่าดำเนินการกิจกรรมการพัฒนาตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๐,๐๐๐.- บาท
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๘๐,๘๔๐.- บาท
(แปดหมื่นแปดร้อยสี่สิบบาทถ้วน)	

ทั้งนี้ ให้ถัวเฉลี่ยจ่ายตามความเป็นจริงในกรณียอดโดยยอดหนึ่งไม่เพียงพอ แต่ไม่เกินยอดงบประมาณที่ตั้งไว้

๘. ความเสี่ยง

ความเสี่ยง	การประเมิน			แนวทางการบริหารความเสี่ยง
	โอกาสที่จะเกิด	ผลกระทบ	ระดับของความเสี่ยง	
๑. เจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานมีโครงการเร่งด่วนหรืองานนโยบายเร่งด่วนอาจทำให้การดำเนินการล่าช้า	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	- จัดทำแผนปฏิบัติงานโครงการและสามารถปรับแผนการปฏิบัติงาน ได้ตามความเหมาะสม เมื่อมีการปฏิบัติงานนโยบายเร่งด่วน เพื่อให้งานสำเร็จลุล่วงทุกด้าน
๒. ผู้ประกอบการขาดความรู้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครระดับดี มีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ปานกลาง	ปานกลาง	ปานกลาง	- จัดทำแผนตรวจสอบสถานประกอบการและประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหลักสี่ - จัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารแก่สถานประกอบการอาหารในพื้นที่เขตหลักสี่อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีบริการสอบประเมินความรู้ด้วยตนเองที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลในเวลาราชการ

๙. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๙.๑ ประชาชนหรือผู้บริโภคได้รับการคุ้มครอง ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อสุขภาพ

๙.๒ สถานประกอบการอาหารได้รับการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย

๙.๓ ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมระหว่างภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการและประชาชน เพื่อการพัฒนาด้านอาหารปลอดภัยอย่างยั่งยืน

๙.๔ เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีในด้านอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว

๑๐. การติดตามประเมินผล

๑๐.๑ ตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ประเภทตัวชี้วัด	วิธีการคำนวณ/เครื่องมือในการใช้วัด	ระยะเวลา
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)	ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป	ผลลัพธ์	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ผ่านเกณฑ์ฯ ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/ Green Service Plus)	ตั้งแต่ร้อยละ ๑๐ ขึ้นไป	ผลลัพธ์	สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service Plus) คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน
ร้อยละของสถานประกอบการอาหารมีมาตรการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ตามมาตรการของกระทรวงสาธารณสุข	ร้อยละ ๑๐๐	ผลลัพธ์	จำนวนสถานประกอบการอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่	๑๒ เดือน

๑๐.๒ การติดตามความก้าวหน้า

มีการรายงานผลการดำเนินงานโครงการต่อผู้บังคับบัญชาและรายงานผลการดำเนินงานเป็นรายเดือนไปยังกองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

๑๐.๓ การประเมินผลโครงการ

๑๐.๓.๑ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่

๑๐.๓.๒ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีมาก มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่

๑๐.๓.๓ จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดีเลิศ มีการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service Plus) คุณด้วย ๑๐๐ หาดด้วยจำนวนสถานประกอบการอาหารทั้งหมดในพื้นที่เขตหลักสี่

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางปิณฑุณ วัฒนกิจติพิงค์)

หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

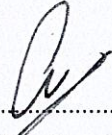
ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ

(นายสมบัติ กนกทิพย์วรรณ)

ผู้อำนวยการเขตหลักสี่

รายชื่อผู้ปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ
โครงการกรุงเทพฯ เมืองอาหารปลอดภัย
ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตหลักสี่

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	หมายเหตุ
๑.	นางปติพูน วิมลกิตติพงศ์	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการพิเศษ	รายชื่อผู้ปฏิบัติงาน อาจเปลี่ยนแปลง หากมีการโยกย้าย หรือโอน ให้สับเปลี่ยน หมุนเวียนตัวบุคคล ได้ตามจำนวน ที่ได้รับอนุมัติ
๒.	นางสุกัญญา ปานแก้ว	เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาวุโส	
๓.	นางปิยมาส โคตรพัฒน์	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ	
๔.	นางสาววรรณมน ศรีพนม	นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ	
๕.	นางสาวนพรัตน์ สุขเมธประดิษฐ์	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	
๖.	นางฐิติมา บุญราชแขวง	นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ	
๗.	นางสาวพรทิวา อมรสิน	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	
๘.	นางสาวอริศรา เกียกขุนทด	เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน	
๙.	-ว่าง-	เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน	
๑๐.	นายธนกร ศรีไธ	พนักงานขับรถยนต์	
๑๑.	นายอนุพงษ์ ยงพฤษา	พนักงานขับรถยนต์	

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(นางปติพูน วิมลกิตติพงศ์)
หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ

แผนปฏิบัติการ

โครงการ กรุงเทพมหานคร เมืองอาหารปลอดภัย
หน่วยงาน สำนักงานเขตหลักสี่
ปีงบประมาณ ๒๕๖๖
งบประมาณ ๘๐,๘๔๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน	งบประมาณที่ใช้	ขั้นตอน คิดเป็น ร้อยละ	ผลรวม ขั้นตอนคิด เป็นร้อยละ	ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖											
				ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
- ค่าจัดซื้อตัวอย่างอาหาร	๒๕,๐๐๐.-	๓๐.๖๗	๓๐.๖๗	↕											
- ค่าอาหารทำการนอกเวลา ราชการ	๒๐,๐๐๐.-	๒๔.๗๔	๕๕.๖๗		↕										
- ค่าตอบแทนบุคลากรด้าน การแพทย์ฯ	๑๕,๘๔๐.-	๑๙.๕๙	๗๕.๒๖					↕							
- กิจกรรมเครือข่ายงานสุขภาพ อาหารในโรงเรียน	๑๐,๐๐๐.-	๑๒.๓๗	๘๗.๖๓		↕										
- กิจกรรมพัฒนาตลาดสะอาดได้ มาตรฐานอาหารปลอดภัย	๑๐,๐๐๐.-	๑๒.๓๗	๑๐๐.๐๐		↕										
ผลรวม	๘๐,๘๔๐.-	๑๐๐	๑๐๐												

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติแผนการปฏิบัติงาน
(นายสมบัติ กนกทิพย์วรรณ)
ผู้อำนวยการเขตหลักสี่